

La Côte lacote.ch

Rolle: le «Grapillon» se refait une beauté



Schenk SA et son directeur André Fuchs (photo) revoient l'habillage et la composition du célèbre jus de raisin. Un nouveau format de flacon est également lancé. L'objectif est de rajeunir la marque. p.11

Schenk SA revoit l'habillage de son célèbre jus de raisin et lance un nouveau format de flacon. La composition du produit est aussi revue.

Rolle La deuxième jeunesse du «Grapillon»



André Fuchs, directeur de Schenk SA, pose devant les cuves où le Grapillon est produit. Ce dernier a été relooké afin de toucher un nouveau public. *Andrée-Noëlle Pot*

Dans la Grand-Rue rolloise, la marque *Grapillon* interpelle les plus âgés, les rendant presque nostalgiques. *Cela me rappelle mon enfance et de merveilleux souvenirs*, raconte Monique Miazza-Triponez, de Mont-sur-Rolle. *J'avais onze ans lorsque le jus a été lancé et je n'ai jamais cessé d'en boire*. Du côté des jeunes, l'évocation de la marque les laisse par contre de marbre. Plusieurs d'entre eux avouent même ignorer son existence. Pourtant, ce célèbre jus de raisin légèrement gazéifié est pro-

duit par la société Schenk depuis 1945. L'entreprise a décidé de rajeunir la marque et de lancer à la mi-mars un nouveau format de flacon, la bouteille de 75 cl. Contrairement à ses deux sœurs de 20 cl et d'un litre réservées à l'hôtellerie et la restauration, la bouteille de 75 cl se trouve désormais en vente dans les grandes surfaces et dans les magasins spécialisés. *Nous avons changé l'habillage des bouteilles de 20 cl et d'un litre*, explique Valérie Crittin-Favre, responsable du marketing. *Nous essayons de toucher*

un nouveau public et de satisfaire les clients frustrés qui avaient parfois de la peine à trouver du Grapillon.

Par ailleurs, sa composition a été légèrement modifiée. *Le produit a évolué. Il est devenu plus léger grâce à un nectar moins copieux*, poursuit la responsable du marketing. Le jus de raisin provient principalement du sud de la France et d'Italie. *Avant de l'importer à Rolle, le responsable des achats va toujours les goûter sur place*, continue Valérie Crittin-Favre. Le nectar est ensuite élaboré

à Rolle avant qu'il ne soit mis en bouteille en Suisse alémanique où il est pasteurisé.

Schenk SA a lancé ce produit à la sortie de la guerre. *Notre société avait une bonne prise dans le domaine de la vigne et nous voulions créer une boisson non alcoolisée*, poursuit-elle. Un des principaux avantages de ce jus de raisin, selon un passant rollois: *lorsque l'on se fait retirer son permis, on aime bien en boire, car il a la même couleur que du vin.*

LAURIANE BARRAUD
rolle@lacote.ch

Quelques chiffres

Les objectifs 2009 de production de *Grapillon*, pour le marché suisse et l'exportation, sont de quelque 40 000 bouteilles de 75 cl par année. Pour la bouteille d'un litre, le chiffre s'élève à près de 200 000 flacons par an et 800 000 pour les bouteilles de 20 cl.